



218043

COL DE L'UTIA VINO BIOLOGICO EXTRA DRY PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG


PRAPIAN


Prapian

Italien
Venetien

extra trocken



100% Glera



Silbermedaille Biofach 2022 mundus vini

Silbermedaille 2021 Decanter World Wine Awards

Prosecco Masters: Goldmedaille 2022 the drinks business

ARTIKELBESCHREIBUNG

Strohgelb mit grünlichen Highlights präsentiert sich der Prosecco Extra Dry im Glas. Die Nase verwöhnt er mit fruchtigen Aromen von Akazienblüten. Am Gaumen zeigt er sich überaus lebhaft und frisch mit einem ausgewogenen Charakter.



Genussempfehlung

sehr gut

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Sekt-/Champagnerkork
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-015
EAN Flasche / EAN Karton	8005172400001 8005172400018

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Sacchetto S.r.l., Cantine 35010 Trebaseleghe (Padova)



PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut PRAPIAN liegt im Herzen der Hügel von Treviso, wo Wein, Kunst und Kultur seit jeher eine Einheit bilden – und das auf höchstem Niveau.

Seine Weinberge erstrecken sich über 45 Hektar im Gebiet der DOCG Valdobbiadene und über 20 Hektar im Gebiet der DOCG Asolo-Nervesa. Für die Glera-Trauben ist das Vorgebirgs-Mikroklima ideal: Die Temperaturen sind ausgezeichnet, Regen fällt hauptsächlich im Frühling und der Boden ist reich an den typischen Merkmalen des Miozäns und der Eiszeit. Der Respekt für diese einzigartige Mischung spiegelt sich in der Firmenphilosophie Prapians wider. Das Unternehmen wurde nach modernen Grundsätzen gebaut, mit dem Ziel sich zu entwickeln und dabei die Wurzeln des Landes und der Familie zu bewahren. Es wird nur bestes Traubengut verwendet und für die höheren Qualitäten ausschließlich aus eigenem Anbau. „Unser Name steht auf dem Etikett, d.h. wir verbürgen uns für den Inhalt“

sagt Papa Filiberto Sacchetto, Chef des Familienunternehmens, stolz.